



HANDLEIDING

Labo 8/12E

Wij danken u voor het vertrouwen dat u heeft gesteld in *CARPIGIANI* door de aankoop van deze machine.

Om u de beste garanties te kunnen bieden, heeft *CARPIGIANI* sinds 1993 haar producten voorzien van het Kwaliteitscertificaat volgens de international norm ISO 9001-94.

Daarnaast voldoen de machines van *CARPIGIANI* aan de volgende richtlijnen:

- Richtlijn "Machines": 89/392/EEC, 91/368/EEC, 93/44/EEC;
- Richtlijn "Laagvoltage materialen": 73/23/EEC;
- Richtlijn "EMC": 89/336/EEC, 91/263/EEC, 92/31/EEC, 93/97/EEC;
- Richtlijn "Levensmiddelen hygiëne": 93/43/EEC;
- Richtlijn "Drukapparaten (PED)": 97/23/EEC, (76/67/EEC);
- Richtlijn "Bouwproducten": 89/106/EEC;
- Richtlijn "Levensmiddelencontact materialen": 89/109/EEC;
- Richtlijn "Levensmiddelencontact materialen en plastic materialen": 90/128/EEC, 92/39/EEC, 93/9/CEE, 95/3/EEC, 96/11/EEC.

CARPIGIANI GROUP

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) - Italy

Tel. 051-6505111 - Fax 051-732178

*Niets uit deze handleiding mag gereproduceerd, gepubliceerd, gekopieerd, gearchiveerd of vertaald worden zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van **CARPIGIANI**.*

De koper heeft enkel bevoegdheid deze uitgave te kopiëren voor intern gebruik.

***CARPIGIANI** voert een beleid van permanente ontwikkeling en onderzoek en behoudt zich daarom het recht voor deze uitgave te wijzigen en bij te werken wanneer ze dat nodig acht, zonder voorafgaand bericht.*

INHOUDSOPGAVE	
VOORWOORD	4
HANDLEIDING	4
DOELSTELLING	4
OPBOUW VAN DE HANDLEIDING	4
AANVULLENDE DOCUMENTATIE	4
SYMBOLEN	5
BEVOEGD PERSONEEL	6
VEILIGHEID	7
WAARSCHUWING	7
HYGIËNE	7
PROBLEEMANALYSE BACTERIËLE BESMETTINGEN	8
GARANTIE	9
AANBEVELINGEN	
DEEL 1. INSTALLATIE	11
1.1 LUCHTGEKOELDE MACHINE	11
1.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING	11
1.3 HARD-O-MATIC CONTROLE	11
1.4 KNOPPEN	11
1.5 DISTRIBUTUEREN	11
DEEL 2. WERKING	
2.1 DE MACHINE STARTEN	12
2.2 SCHOONMAKEN	12
2.3 DESINFECTEREN	12
2.4 HYGIËNE	13
DEEL 3. ONDERHOUD	
3.1 KOELINSTALLATIE	14
3.2 OVERBRENGINGEN	14
DEEL 4. ACCESSOIRES EN GEREEDSCHAP	15
DEEL 5. TECHNISCHE GEGEVENS	16
DEEL 6. TEKENINGEN	17

VOORWOORD

HANDLEIDING

Bij het maken van deze handleiding is rekening gehouden met de Europese richtlijnen over de harmonisatie van de veiligheidsnormen en over het vrije verkeer van industriële goederen in de E.U.

DOELSTELLING

Deze handleiding is opgesteld om de gebruiker goed te informeren over de werking van de machine. Alle delen zijn nauwkeurig geanalyseerd om een correct gebruik van de machine te kunnen garanderen en er dus voor te zorgen dat de kwaliteitskenmerken die de producten van **CARPIGIANI** onderscheiden ongewijzigd te houden.

Een groot deel van deze handleiding verwijst naar de voorwaarden voor machinegebruik en de benodigde procedure voor reiniging en het gewone en speciale onderhoud.

De handleiding kan niet ingaan op alle details; in geval van twijfel of gebrek aan informatie kunt u contact opnemen met:

CARPIGIANI NEDERLAND – Beatrix de Rijkweg 7 – 5657 EG Eindhoven (Nederland) – Tel. 040-2353535 – Fax. 040-2353530. Het **CARPIGIANI Service Centre** is te bereiken op het nummer 085-2104060

OPBOUW VAN DE HANDLEIDING

De handleiding is ingedeeld in delen, hoofdstukken en paragrafen om het opzoeken van de gewenste informatie te vergemakkelijken.

Deel

Een deel is een gedeelte van de handleiding dat een bepaald gedeelte of functie van de machine behandelt.

Hoofdstuk

Een hoofdstuk is een deel dat de verschillende onderdelen van één bepaald gedeelte of een concept daarvan belicht.

Paragraaf (§)

Een paragraaf is een deel van een hoofdstuk dat een gedetailleerde uitleg geeft over een specifiek onderdeel van de machine. Het is van belang dat iedereen die met de machine werkt de handleiding goed gelezen en begrepen heeft en in het bijzonder dat:

- de gebruiker van de machine de hoofdstukken over het opstarten van de machine en de werking van verschillende onderdelen goed gelezen heeft;
- de bevoegde technicus die de machine installeert, onderhoudt, herstelt etc., de handleiding helemaal gelezen heeft.

AANVULLENDE DOCUMENTATIE

Samen met deze handleiding wordt bij elke machine ook de volgende informatie geleverd:

- Reserveonderdelen: een lijst van onderdelen die bij de machine geleverd worden voor het gewone onderhoud;
- Schema van het elektrische circuit: een schema van de elektrische aansluitingen in de machine.

**ALVORENS DE MACHINE TE GEBRUIKEN, GELIEVE DEZE HANDLEIDING
AANDACHTIG DOOR TE NEMEN.
LEES OOK DE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.**

SYMBOLLEN



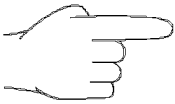
OPGELET: ELECTRISCHE SCHOK GEVAAR

Dit teken waarschuwt de gebruiker voor het risico van een elektrische schok indien hij/zij de handeling die in dat deel beschreven staat niet volgens de veiligheidsnormen uitvoert.



OPGELET: ALGEMEEN GEVAAR

Dit teken waarschuwt de gebruiker dat hij/zij fysieke letsels kan oplopen wanneer hij/zij de betrokken handeling uitvoert zonder de veiligheidsnormen in acht te nemen.



OPMERKING

Dit teken geeft aan dat de betrokken informatie belangrijk is voor de gebruiker.



WAARSCHUWINGEN

Dit teken geeft aan dat er gegevens verloren kunnen gaan of dat de machine schade kan oplopen indien de gebruiker geen rekening houdt met de inhoud van de betrokken informatie.



PERSOONLIJKE BESCHERMING

Wanneer dit symbool naast de beschrijving van een handeling staat, dient de betrokken persoon persoonlijke bescherming te dragen bij de handeling wegens het gevaar voor letsels.

BEVOEGD PERSONEEL

OPERATOR



Hij/zij is een niet-gekwalificeerd persoon, dus zonder specifieke bevoegdheden en dus alleen basishandelingen kan uitvoeren zoals: bediening van de machine via de commando's op het toetsenpaneel, bijvulling of aftapping van de producten die tijdens de productie van het eindproduct gebruikt worden, of gewoon onderhoud (reiniging en controle van de instrumenten enz.).

OPGELEID TECHNICUS



Hij/zij is een persoon die de machine kan installeren, de machine in normale omstandigheden kan bedienen, de mechanische gedeeltes kan instellen en de machine kan onderhouden of herstellen. Deze persoon heeft ook de bevoegdheid ingrepen te verrichten in de elektrische installatie of het koelmechanisme

TECHNICUS VAN CARPIGIANI



Hij/zij is een technicus die door de fabrikant van de machine ter beschikking wordt gesteld voor het uitvoeren van ingewikkelde ingrepen in bepaalde situaties of na overleg met de gebruiker.

VEILIGHEID



Als u industriële uitrustingen en machines gebruikt, moet u zich ervan bewust zijn dat draaiende mechanismen, hoog voltage componenten, alsmede onderdelen die verhit kunnen raken, ernstige verwondingen teweeg kunnen brengen aan personen en schade kunnen berokkenen aan zaken.

De persoon die de verantwoordelijkheid heeft over machineveiligheid moet er attent op zijn dat:

- Een incorrecte handeling of gebruik voorkomen wordt;
- Veiligheidsvoorschriften niet verwijderd of afgeschermd worden;
- Alleen originele onderdelen worden gebruikt in de daarvoor behorende plaatsen. Zeker als het gaat om onderdelen met veiligheidsfuncties (zoals beveiligde schakelaars, thermostaten etc.).

Om bovenstaande te bereiken:

- dient de handleiding bij de betrokken machine te liggen;
- dient de documentatie zorgvuldig gelezen te worden en de voorschriften toegepast;
- mogen alleen de daartoe opgeleide personen ingrepen verrichten aan de machine en de elektrische onderdelen;
- dient men erop toe te zien dat niemand handelingen verricht waarvan men geen kennis heeft en waarvoor men niet verantwoordelijk is.

WAARSCHUWING



De machine moet geïnstalleerd worden door een bevoegd monteur. Wanneer de machine geïnstalleerd wordt, plaats dan een zekering (van voldoende grootte voor de machine) volgens de plaatselijke voorschriften. Elke wijziging van de stroomkabel moet uitgevoerd worden door daartoe bevoegde monteurs.

- Stop nooit uw hand in de machine tijdens productie of reinigingswerkzaamheden;
- Voordat u begint met het onderhoud, wees er dan zeker van dat de machine in "STOP" positie is en de spanning uitgeschakeld is;
- Het is verboden de machine te wassen met een waterstraal onder druk;
- Wees er zeker van dat de spanning uitgeschakeld staat als de zij- of achterpanelen worden verwijderd.

CARPIGIANI is niet verantwoordelijk voor ongevallen die gebeuren tijdens werking, reiniging en/of onderhoud van de units als deze waarschuwingen niet geheel worden opgevolgd.

HYGIËNE

BELANGRIJKE AANDACHTSPUNTEN TAV HYGIENE

Reiniging en desinfectie

- De machine moet regelmatig gereinigd en gedesinfecteerd worden. Op die manier waarborgt u de beste kwaliteit en respecteert u de hygiënenormen;
- Spoel na reiniging en desinfectie altijd goed na met drinkwater;
- De vette bestandsdelen in ijs zijn de ideale voedingsbodem voor schimmels en bacteriën. Ter voorkoming van besmetting, dient u alle onderdelen welke in contact komen met de mix en het ijs grondig te reinigen en te desinfecteren. Het roestvrije staal, de kunststoffen, en het rubbers waaruit de onderdelen bestaan met de vormgeving van deze onderdelen; vergemakkelijken de reiniging maar voorkomen zeker niet de vorming van schimmels en bacteriën bij een niet-regelmatig onderhoud van de machine.

PROBLEEMANALYSE BACTERIËLE BESMETTINGEN

Productmonsters moeten periodiek worden genomen door een gekwalificeerde expert opdat de hoeveelheid bacteriën gemeten kunnen worden in het product. De hoeveelheid bacteriën in de monsters mogen niet de onderstaande waarden overstijgen:

Standard Plate Count (SPC).....50.000
Coliformen.....10

Als de hoeveelheid bacteriën wel bovenstaande waarden overstijgt dan is er sprake van een bron van bacteriële besmetting. Deze bron moet worden achterhaald en verwijderd. Hoge hoeveelheden indiceren dat het product niet veilig is voor consumptie. U moet de gebruikers van de machine op de hoogte stellen van de preventie van bacteriële besmettingen.

Opmerking: Soft serve yoghurt heeft in het algemeen hoge concentratie bacteriën. Dit is normaal maar een Coliform bacteriebesmetting is NIET TOELAATBAAR in welk voedselproduct dan ook. De informatie die hieronder gegeven wordt kan u helpen met het voorkomen van een Coliform besmetting.

De volgende lijst bevat potentiële bacteriële besmettingsbronnen en de manieren om besmettingen te voorkomen.

Besmettingsbron	Preventie
1. Gebruikerscontact	1a. Was handen en onderarmen goed. 1b. Draag rubber handschoenen bij aanwezigheid van sneden in de handen. 1c. Was de handen frequent gedurende de dag.
2. Mix residu/afscheiding (melksteen ophoping)	2a. Gebruik goede borstels. 2b. Borstel onderdelen en oppervlakten grondig opdat de ophoping van melksteen wordt voorkomen.
3. Gebruikte of versleten onderdelen	3a. Smeer alle rubber onderdelen die contact hebben met de mix met een smeersel dat in contact mag komen met voedsel (bv. Carpilube). 3b. Inspecteer o-ringen op schade. Alleen vervangen met onderdelen goedgekeurd door de fabrikant. 3c. Controleer regelmatig op lekkages.
4. Incorrecte reiniging en ontsmetting	4a. Gootsteen moet schoon zijn en voldoende water bevatten om het grootste onderdeel te kunnen onderdompelen. Borstel schoon en ontsmet de machine regelmatig. 4b. Gebruik de juiste borstels, smeersels en wegwerpdoekjes. 4c. Gebruik de reiniging- en desinfectie middelen zoals de instructies aangeven op de labels. 4d. Laat enkele goede werknemers de reiniging doen opdat het correct en consistent gebeurd. 4 e. Laat het ontsmettingsmiddel gedurende 5 minuten in de mixtank en vriescilinder staan. 4f. Reinig en ontsmet de smeerseltube na elk gebruik. 4g. Machine onderdelen en borstels moeten een nacht aan de lucht drogen. Nooit opslaan in een koele opslagruimte. 4h. Volg altijd de dagelijkse reinigingsprocedure. Maak de buitenkant van de machine regelmatig schoon met een vochtige doek.
5. Niet goed opgeslagen mix	5a. Gebruik de oudste mix het eerst. Houdt houdbaarheidsdatum in de gaten (FIFO). 5b. Plaats de mix direct in de koeling. Laat de mix nooit buiten of in direct zonlicht staan voor het in de koeling te plaatsen. 5c. Laat altijd een paar cm open tussen de mix en andere producten zodat er luchtcirculatie kan plaatsvinden. 5d. Mix mag niet lange tijd op kamertemperatuur staan. 5e. Mixtank opslag moet op 4 gr. Celsius zitten. Opslagruimte boven 7 gr. Celsius maakt het mogelijk voor bacteriën om zich tot gevaarlijke niveau's te vermenigvuldigen binnen een uur. 5f. Zodra de mix in de mixtank is geplaatst, deze direct afsluiten met het deksel.

Garantie¹

De garantie dekt geen onderdelen en arbeidsuren om de defecten en slechte prestaties te repareren die te wijten zijn aan het slecht/oneigenlijk gebruiken van de machine, misbruik van de machine of niet gemachtigde serviceonderhoud of externe factoren.

Onderdelen Garantie

- Garantie is van toepassing op alle componentonderdelen behalve voor onderdelen die slijten door normaal gebruik (zoals O-ringen, riemen, rubberen kleppen, pomptandwielen, etc.) voor 1 jaar vanaf de dag van eerste installatie.
- Garantie op roerwerkmotoren: 2 jaar vanaf de dag van eerste installatie.
- Garantie op vriescompressor: 3 jaar vanaf de dag van eerste installatie.
- Garantie op geïsoleerde cilinder -mixtank assemblage: 5 jaar vanaf de dag van eerste installatie.

Op nieuw gemonteerde onderdelen (na reparatie) geldt 1 jaar garantie vanaf de dag van montage/reparatie.

Garantie op arbeidsuren

De arbeid die nodig is om de kapotte of slecht functionerende onderdelen te vervangen of te maken is inbegrepen in de garantie voor "1 jaar" vanaf de dag van eerste installatie.

¹ De beschreven garantie geldt voor een nieuwe machine

AANBEVELINGEN

Dank u voor het kopen van deze machine. Lees de handleiding alstublieft goed door, zodat u de machine op correcte wijze kunt gebruiken.

We kunnen u garanderen dat alleen de beste materialen zijn gebruikt voor het tot stand komen van deze machine. De machine is volledig getest en CARPIGIANI zal altijd voor u klaar staan wanneer dit nodig is.

Wanneer u een machine gaat installeren dient u er zeker van te zijn dat er een stop met voldoende vermogen in de meterkast zit.

Alleen een speciaal opgeleide monteur mag in de machine komen. Hierbij dient hij er eerst zeker van te zijn dat de stekker uit het stopcontact is.

Maak de machine nooit schoon met een hogedrukspuit.

Gebruik alleen producten van de aanbevolen producenten. Op die manier kunt u zelfs de meest kieskeurige klanten tevreden stellen.

Verkoop nooit ijs als u niet 100% tevreden bent over het product.

Maak het ijs alleen volgens recept, zodat u de beste kwaliteit ijs bereidt.

Houd de machine altijd hygiënische schoon.



**Wanneer u problemen heeft, kunt u altijd contact opnemen met het Carpigiani Service Centre.
Wanneer de machine niet correct gebruikt wordt, stelt Carpigiani zich hiervoor niet verantwoordelijk.**

DEEL 1. INSTALLATIE

1.1 LUCHTGEKOELDE MACHINE

Zorg ervoor dat de machine altijd minimaal 50cm vrij staat aan alle zijde van de machine. Op deze manier wordt de beste luchtcirculatie gegarandeerd.

De condensor dient eenmaal per maand schoongemaakt te worden met behulp van een luchtspuit. U verwijdert hiermee stof, papier, et cetera. Wanneer dit blijft zitten kan dit ervoor zorgen dat de machine kapot gaat.

1.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING

Wanneer u de machine aansluit dient u ervoor te zorgen dat er in de stoppenkast een juiste stop is geplaatst voor het gebruik van de machine.

U dient de geel/groene draad op de aarde aan te sluiten.

Voordat u de machine opstart dient u het volgende te controleren:

- Het voltage of de sticker op de achterkant van de machine is van dezelfde grootte als uw elektriciteitsaansluiting;
- Het roerwerk van de machine dient tegen de klok in te draaien.

1.3 HARD-O-MATIC CONTROLE

Wanneer u de stevigheid van uw ijs naar beneden wilt aanpassen kunt u de TRIMMER tegen de klok in draaien (PT2, fig. 3).

Wanneer u de stevigheid van uw ijs naar boven wilt aanpassen kunt u de TRIMMER met de klok meedraaien (PT2, fig. 3).

Wanneer u Hard-O-Matic wilt regelen, kunt u de tabel op pagina 17 raadplegen.

1.4 KNOPPEN



STOP

Deze functie zet de machine in STOP.
U kunt deze functie vanuit alle functies selecteren.



DISTRIBUEREN

Het roerwerk is in werking terwijl de compressor uitstaat. Dit maakt het makkelijker om het ijs te distribueren.



PRODUCTIE

Het roerwerk en de compressor treden in werking. Dit wordt volledig gecontroleerd door de HARD-O-MATIC functie.



SCHOONMAKEN

Alleen het roerwerk draait. De compressor staat hierbij uit.

1.5 DISTRIBUEREN

Wanneer het ijs de juiste stevigheid heeft gekregen, kunt u het distribueren door het distributiemechanisme (293, fig. 1) te openen en op de knop DISTRIBUEREN te drukken.

DEEL 2. WERKING

2.1 DE MACHINE STARTEN

Wanneer u de machine heeft geïnstalleerd zoals in het hoofdstuk INSTALLATIE en de machine schoongemaakt heeft zoals in het hoofdstuk SCHOONMAKEN wordt aangeraden wordt, kunt u de volgende procedure volgen voor het maken van ijs.

U opent de deksel van de vultrechter en laat hier uw ijsmix in lopen. Voor de hoeveelheid mix die u in de cilinder mag gooien, kijkt u in de tabel op pagina 17.

Nu kunt u de machine in PRODUCTIE zetten. Het ijs wordt nu bereid. Wanneer de machine in PRODUCTIE is, dient de vultrechter altijd voorzien te zijn van een deksel om er zo voor te zorgen dat de ijsmix stofvrij blijft.

Nu kunt u de tijd instellen die de machine in productie moet blijven. Dit kunt u doen met behulp van de TIMER op de machine. De tijd die wordt aangegeven is de tijd in minuten.

De tijd die u moet instellen, hangt af van de temperatuur van de mix, de samenstelling en de stevigheid die u wilt bereiken. De gemiddelde tijd waarin ijs gemaakt kan worden, is ongeveer 10 minuten.

Wanneer de timer ten einden is gelopen, zal er een geluidssignaal klinken.

U kunt nu het distributiemechanisme openen en de DISTRIBUTIE in werking zetten.

2.2 SCHOONMAKEN

U kunt de deur (301, fig. 4) openen door hendel 289 (fig. 4) naar links te draaien en de deur te openen. Nu kunt u het roerwerk uit de machine halen. Demonteer deze en was alle onderdelen met schoon water.

Trek het lekbakje uit de machine. Wanneer hier ijs in zit, wil dit zeggen dat dit bakje lek is. Vervang deze daarom. Wanneer dit bakje schoon is, kunt u deze wassen en laat het daarna even op kamertemperatuur komen. Later kunt u het lekbakje weer terugplaatsen in de machine.



WAARSCHUWING

**Laat de machine nooit draaien als de cilinder leeg is, of wanneer er alleen water of een schoonmaakmiddel in de cilinder zit.
Dit kan ernstige schade toebrengen aan de machine.**

2.3 DESINFECTEREN

Nadat u alle onderdelen grondig heeft gewassen en schoongemaakt, kunt u deze weer terugplaatsen in de machine.

Voordat u de machine in gebruik wilt nemen, dient u deze eerst te desinfecteren. Dit doet u door de cilinder te vullen met een NIET-CORROSIEF desinfecteer middel.

Nu kunt u op de knop SCHOONMAKEN drukken, waarna u de machine voor 10 seconden laat werken. Na deze tijd drukt u op de knop STOP.

Nu moet u de machine stil laten staan voor de tijd die het desinfecteer middel voorschrijft. Dit zal ongeveer 10 à 20 minuten zijn.

Laat daarna het desinfecteer middel uit de cilinder lopen door het distributiemechanisme te openen. Spoel de machine nu nog tweemaal met schoon water. Laat de cilinder weer vollopen en start het roerwerk voor ongeveer 10 seconden, waarna u het water weer weg laat lopen. Herhaal deze stappen nogmaals.



WAARSCHUWEN

**Het langer laten draaien van het roerwerk kan ernstige schade toebrengen aan de machine.
Raak de machine na het desinfecteren niet meer aan met uw handen of doekjes et cetera.
Alleen dan kunt u ijs van de beste kwaliteit bereiden.**

2.4 HYGIENE

IJsmix bevat vet welke een ideale voeding voor bacteriën is. Om deze bacteriën zoveel mogelijk tegen te gaan, dient u altijd de machine schoon te maken en onderdelen die met voedsel in aanraking komen extra te reinigen en desinfecteren.

Roestvrij staal en andere plastics die gebruikt zijn in de machine, hebben een vorm die makkelijk te reinigen is. Echter, dit is geen garantie voor het altijd vrij zijn van bacteriën.



WAARSCHUWING

Wanneer u uw machine opnieuw gaat gebruiken, dient u deze goed te reinigen met water, zodat desinfectieresten kunnen worden verwijderd.

DEEL 3. ONDERHOUD

3.1 KOELINSTALLATIE

Het koelsysteem in deze machine is geproduceerd door mensen met een zeer grote kennis op dit gebied.

Het systeem is allereerst vacuüm gezogen en daarna gevuld met het koelgas R404.

Het systeem is direct vanuit de R404-flessen gevuld, zodat er geen vochtigheid in het systeem terecht komt.

Voor de hoeveelheid gas die in de machine zit, kunt u de tabel op pagina 17 raadplegen.

3.2 OVERBRENGINGEN

De overbrenging van de motor naar het roerwerk gaat met behulp van een V-snaar. Deze wordt automatisch gespannen.

Ondanks deze automatische aanspanning raadt CARPIGIANI u aan de spanning in de V-snaar na een aantal dagen te controleren. Wanneer de maximale rek van de snaar behaald is, zal deze niet meer slippen.

Wanneer de snaar toch slijpt, kunt u het beste naar het CARPIGIANI Service Centre bellen om een monteur de spanning te laten opschroeven.

DEEL 4. ACCESSOIRES EN GEREEDSCHAP

In de doos onder de machine kunt u het volgende vinden:

Reserve lekbakje;

Reserve o-ringen;

O-ringen;

Plastic spatel.



Alle onderdelen die u besteld, dient u te bestellen bij CARPIGIANI. CARPIGIANI stelt zich niet verantwoordelijk voor schade aan de machine of de bestuurder door het plaatsen van onderdelen van andere fabrikanten.

RESERVEONDERDELEN BESTELLEN

Reserveonderdelen die u nodig heeft voor de machine kunt u altijd bij CARPIGIANI bestellen. U kunt hiervoor contact opnemen met het CARPIGIANI Service Centre.

Het wordt aanbevolen de machine te laten repareren door een monteur van CARPIGIANI. Alleen zo'n monteur heeft de juiste onderdelen waarmee hij uw machine kan repareren.

Als u vragen heeft over de werking van de machine, kunt u ook altijd contact opnemen met het CARPIGIANI Service Centre.

CARPIGIANI behoudt zich het recht voor de handleiding of de machine ten aller tijden te veranderen, zonder u hiervan op de hoogte te stellen.

DEEL 5. TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	GEWICHT		AFMETINGEN			VERMOGEN	CAPACITEIT		PRODUCTIE PER UUR	
	NETTO	BRUTO	BREEDTE	HOOGTE	DIEPTE	kW	MIN	MAX	KG	L
LABOTRONIC 8/12E	96	116	365	715	660	1,2	1,2	2,5	8/12	11/17

MODEL	GAS R404	AMPÈRE MOTOR	AMPÈRE ROERWERK
	KG		
LABOTRONIC 8/12E	0,54	4,3	4,8

DEEL 6. TEKENINGEN

